



**Einfach**  
**23 min**  
**6 Portionen**

## **Nudelsalat mit gegrilltem Hähnchen und Avocado**

Erfrischender Nudelsalat mit gegrilltem Hähnchen und cremiger Avocado - ein sommerliches Geschmackserlebnis. In unserem einfachen Rezept erfährst du, wie du diesen köstlichen Salat zubereitest und deine Gäste am nächsten Grillabend beeindruckst!

300 g Hähnchenbrustfilet  
250 g Tomate(n)  
300 g Vollkornnudeln  
1.5 TL Maggi Hühner Brühe, Glas  
70 g Rucola  
80 g Zwiebeln  
2 Stück Avocado  
6 EL Olivenöl  
4 Stängel Basilikum  
5 EL Essig  
etwas Salz, grob

---

# Schritte

## 1. Nudeln kochen



10min

Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen, abgießen und abkühlen lassen.

## 2. Hähnchenbrust bestreichen

1min

1 EL Öl mit Hühner Brühe (z. B. von MAGGI) verrühren und die Hähnchenbrust damit bestreichen.

## 3. Schneiden und Waschen des Gemüses



4min

Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Rucola und Basilikum waschen. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, schälen und in Würfel schneiden. Anschließend die Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.

#### 4. **Mischen und Würzen der Zutaten**

2min

Die Salatzutaten mit den Nudeln mischen. Essig & 5 EL Olivenöl dazugeben. Alles gut mischen und mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

#### 5. **Grillen der Hähnchenbrust**



6min

Während der Salat durchzieht, das Hähnchenbrustfilet auf dem Grill von beiden Seiten grillen. Zum Salat servieren und mit Hilfe zweier Gabeln in dünne Streifen zupfen oder in Streifen schneiden. Diese zum Schluss unter den Nudelsalat mischen & servieren!

---

## Tipps

### Ruhezeit für den Salat

Den Salat vor dem Servieren mindestens 30 Minuten durchziehen lassen, damit sich die Aromen voll entfalten können.

---

## Nährwerte anzeigen

Kohlenhydrate	13.5 g
Energie	543.7 kcal
Fett	47.5 g
Ballaststoff	5.3 g
Protein	16.7 g

Gesättigte Fette 7.7 g  
Natrium 586.4 mg  
Zucker 4.9 g

*Alle Angaben pro Portion*